





Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh.....	2
6 Cara uji	2
7 Syarat penandaan	3
8 Cara pengemasan	3



Pendahuluan

SNI Kue Kelapa perlu dirumuskan dengan memperhatikan :

- Potensi kelapa cukup banyak dan pabrik tepung kelapa cukup berkembang
- Perajin pembuatan kue kelapa makin berkembang.
- Kebutuhan syarat mutu produk semakin menonjol dalam dunia perdagangan.

Untuk kegiatan perumusan dan syarat mutu Standar Nasional Indonesia telah dilakukan pengambilan dan pengujian contoh-contoh produk kue kelapa. Kemudian disusun dan dirumuskan dalam rapat pra konsensus nasional Indonesia yang diadakan di Balai Penelitian dan Pengemangan Industri Manado pada hari Senin Tanggal 3 Februari 1997, yang dihadiri oleh pihak produsen, konsumen dan instansi pemerintah yang terkait, dengan penambahan dan penyempurnaan beberapa syarat mutu.

Standar Nasional Indonesia kue kelapa disusun untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk :

- melindungi produsen
- menunjang perkembangan industri hasil pertanian
- menunjang ekspor non migas
- menunjang instruksi Menteri Perindustrian No 04/M/INS/1989.

Kue Kelapa

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, dan cara pengemasan.

2 Acuan

- SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*
- SNI 01-2973-1992, *Biskuit*
- SNI 01-3555-1998, *Minyak dan lemak, cara uji*
- SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*
- SNI 01-2891-1990, *Makanan dan minuman, cara uji*
- SNI 01-2892-1992, *Gula, cara uji*
- SNI 01-2895-1992, *Pewarna tambahan makanan, cara uji*
- SNI 01-2893-1992, *Pemanis buatan, cara uji*
- SNI 01-2893-1992, *Cemaran logam, cara uji*
- SNI 19-2897-1992, *Cemaran mikroba, cara uji*

3 Definisi

Kue kelapa adalah produk makanan kering yang dibuat dengan memanggang adonan dari tepung kelapa (*Desiccated coconut*) dengan penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Tabel
Syarat Mutu Kue Kelapa

No.	Syarat Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
	1.1 Bau	-	Khas
	1.2 Rasa	-	Khas
	1.3 Tekstur	-	Normal
	1.4 Warna	-	Normal
2.	Air, (b/b)	%	Maks. 4
3.	Gula, (b/b)	%	20 – 35
4.	Abu total, (b/b)	%	Maks. 2
5.	Asam lemak bebas (dihit. Sbg asam laurat) b/b	%	Maks. 0,3

6.	Bahan Tambahan Makanan 6.1 Pewarna tambahan 6.2 Pemanis buatan	Sesuai SNI 01-0222-1995 tidak boleh ada	
7.	Cemaran logam		
	7.1 Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 10,0
	7.2 Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,0
	7.3 Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0
	7.4 Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,05
8.	Arsen	mg/kg	Maks. 0,5
9.	Cemaran mikroba		
	9.1 Angka lempeng total	Kol/g	Maks. $5,0 \times 10^2$
	9.2 Coliform	APM/g	Maks. 20
	9.3 E.Coli	APM/g	< 3
	9.4 Kapang	Kol/g	Maks. $3,0 \times 10^2$

5 Cara pengambilan contoh

Cara Pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0426-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara Uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2

6.2 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1

6.3 Gula

Cara uji gula sesuai dengan SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*.

6.4 Abu Total

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

6.5 Asam Lemak Bebas (dihitung sebagai asam laurat)

Cara uji asam lemak sesuai dengan SNI No. 01-3555-1998, *Cara uji minyak dan lemak*, butir 6.1.2.

6.6 Bahan Tambahan Makanan

6.6.1 Pewarna Tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan*

makanan.

6.6.2 Pemanis Buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01- 2893-1992, *Cara uji pemanis buatan.*

6.7 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI 19-2896-1996, *Cara uji cemarkan logam.*

6.8 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

6.9. Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba.*

7 Syarat penandaan

Syarat penandaan peraturan DEPKES R.I yang berlaku tentang label dan periklanan makanan dan minuman.

8 Cara pengemasan

Kue kelapa dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id